

Ingredienser:

500 g friske hvide asparges
1 brev Knorr Hollandaise sauce
2½ dl let- eller minimælmælk
100 g smør
1 tsk. grov kokkesalt
4 skiver landskinke, eller kogt hamburgryg ca. 5-6 mm tykke
1½ tsk. citronsaft
1½ tsk. sukker

Tilberedning:

1. Skræl aspargesene fra toppen og nedad. Knæk med fingrene ca. 2 cm af nederste ende, læg de rensede asparges i en skål med vand og ½ tsk. citronsaft, samt en ½ tsk. sukker så ikke bliver bitre
2. Kog skræl i rigeligt vand i en ½ times tid.
(anvend en gryde der er stor nok til senere at koge de hele asparges i)
3. Tag skræl op og kasser dette. Kog vandet op igen
4. Tilsæt de hvide asparges, salt, citron og sukker, og kog ved fuld varme, aspargesene er færdige når man stikker i dem med en kødnål eller en spids grillgaffel, når aspargesene lige slipper er de færdige. Kog ikke for længe, da aspargesene så mister den lette sprøde smag
5. Tag aspargesene op i et rent viskestykke for at suge overflødig vand væk.
6. Server straks med sauce og tilbehør

Hollandaise sauce:

Tilbered saucen som anvist på brevet.

Man kan sagtens erstatte smør med margarine

Tilbehør:

2 stk. 5 mm tykke skiver landskinke eller hamburgryg pr person
Små hvide kartofler, helst nye

Hvide asparges

med Hollandaise sauce og små hvide kartofler

(2 personer)



De første Tyske hvide asparges kommer midt i april, og de Danske kommer midt i maj og frem til Sankt Hans. Lige som en blomst vil en asparges, som sættes i vand, suge vand op i stilken. Er der bitterhed i bunden, vil denne bitterhed suges op i aspargesen, og den bliver bitter hele vejen igennem. Citron og sukker der i stedet suges op i aspargesen, modvirker den bitre smag.